

Cytrynowa zupa z ryżem

30—45 Min

Przygotowanie

1. Aby przygotować zupę, najpierw umyj pora, a następnie pokrój w drobne krążki. W rondelku zagotuj bulion z kurczaka z ryżem krótkoziarnistym.
2. Gotuj na wolnym ogniu przez około 15 minut, a następnie dodaj drobne krążki pora. Doprawa szczyptą soli morskiej Kotányi, imbirem i trawą cytrynową, oraz szczyptą gałki muszkatołowej. Gotuj pod przykryciem przez kolejne 10 minut.
3. Stopniowo dodawaj sok z cytryny.
4. Teraz zupę można zdjąć z kuchenki. Ponownie dopraw szczyptą soli i białego pieprzu, podawaj ze świeżo posiekaną natką pietruszki i skórką z cytryny.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

0.5 litra	Rosół z kurczaka
1 szt	Por
40 g	Ryż krótkoziarnisty
1 szt	Jajko organiczne
3 łyżki	Świeży sok z cytryny
0.5 szt	Starta skórka z połowy cytryny
1 szt	Gałka Muszkatołowa mielona
1 opak	Pieprz biały mielony
1 szt	Imbir mielony
1 szt	Trawa cytrynowa cięta
1 szklanka	Świeża pietruszka